Wisconsin Food Code Fact Sheet
위스칸신주 식품 위생법 지시사항

~~~~~~~~~~~~~~Recommended Cooling Procedures~~~~~~~~~~~~~~
~~~~~~~~~~~~~~~ 음식 식히는 절차 권장사항 ~~~~~~~~~~~~~~~

몇가지 혹은 대량의 뜨거운 음식을 식힐 때는, 뜨거운 음식의 부피나 양을 줄이고, 미리 차겁게 준비된 스텐레스 양철팬에 소량씩 넣어 두십시오.

그리고나서 다음중 한 방법을 따르십시오:

➢팬을 얼음이 들은 더 큰 팬에 넣거나, 음식 조리용 싱크에 얼음을 넣어 담그어, 음식이 식어짐에 따라 휘젖고, 가느란 팬에 음식을 담아 냉장고에 넣으십시오. 두꺼운 음식은 팬에 2 인치 혹은 더 얇게 넣고, 얇은 음식은 3 인치 이하정도로 팬에 넣으십시오.

➢팬을 냉장실에 넣어 공기가 주위에서 순환되도록 하십시오. 공기의 흐름을 유지하기 위해 뚜껑을 느슨히 해 놓고, 일단 음식이 식으면 뚜껑을 한번에 꽉 닫으십시오.

➢음식을 급속냉각실 (강력냉각실), 회전 냉각실 또는 냉각봉함이 된 용기에 넣어 식히도록 하십시오. 절대 냉동실에 넣어 음식을 냉각시키는 일은 삼가하십시오.

➢주걱이나 젓는 주방기구로 음식을 식도록 저어주시고, 음식을 식히는 데 도움이 되면 얼음을 재료로서 넣어 주셔도 됩니다

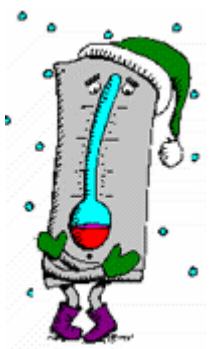
➢➢4 시간이 지나도록 음식이 화씨 41˚가 되지 않으면 거기에 맞는 다른 적절한 조치를 취하십시오. 음식을 가열시에는 2 시간내에 적어도 15 초 간격으로 화씨 165˚로 가열하십시오. 음식이 바로 접대되지 않는 경우에는 버리십시오.

➢➢식힌 음식이나 저장해 둔 음식의 경우에는 만든 날짜 혹은 사용된 날짜를 적어 붙여 두십시오. 음식이 7 일내에 다 접대되지 않은 경우, 버리십시오.

➢➢각 종류의 음식마다 든 식히는 데 든 시간을 기록하고 또 어떻게 식혔는지를 개인 요리메모책 같은 곳에 적어 두십시오.

뜨거운 음식을 식힐때는 2 시간내에 화씨 70˚ 혹은 그 이하까지 되게 하시고, 그리고 4 시간내에 화씨 41˚이하가 되도록 하십시오.

식힌 음식을 유지하기



➢식힌 음식의 온도를 유지하는 기구만을 이용해 화씨 41˚이하로 유지시키십시오.

➢먹을 채비가 된 찬 음식을 팬이나 접시에 두고, 얼음에 직접 넣지 마십시오. 냉각 시스템은 음식으로 부터 물을 빠지게 하도록 하고, 물이 떨어지는 팬은 사용하고 그때 그때 살균, 소독하십시오
➢온도를 매 두시간마다 점검하고 측정해 보십시오.